PREPARATION OF ZEIN WITH LOW PIGMENT CONTENT AND LITTLE ODOR

Publication number: JP5222097 (A)
Publication date: 1993-08-31

Also published as:

Inventor(s):

FUJIWARA SHINGO; KUMAZAWA ZENZABURO >

Applicant(s):

TSUJI SEIYU KK +

Classification:

- international: A23J1/12; A61K47/42; C07K1/14; C07K1/30; C07K14/325;

C07K14/415; C08H1/00; C09D189/00; C09J189/00; A23J1/00; A61K47/42; C07K1/00; C07K14/195; C07K14/415; C08H1/00; C09D189/00; C09J189/00; (IPC1-7); A23J1/12; A61K47/42;

C07K15/10; C07K3/02; C07K3/24; C08H1/00

- European:

Application number: JP19910222213 19910807 Priority number(s): JP19910222213 19910807

Abstract of JP 5222097 (A)

PURPOSE:To provide zein of little odor and pale color tone, markedly reduced in its yellowness compared to conventional zein. CONSTITUTIONIn a method for obtaining the subject zein from a colored solution of zein with hydrous ethanol as the solvent, such a calored solution is cooled to deposit the zein dissolved in the solution; this zein is then separated and collected, thus obtaining the objective zein.

Data supplied from the espacenet database — Worldwide

(19)日本国特許庁 (JP) (12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-222097

(43)公開日 平成5年(1993)8月31日

| (51)Int.Cl. ⁵ C 0 7 K 15/10 A 2 3 J 1/12 A 6 1 K 47/42 C 0 7 K 3/02 | | 庁内整理番号 8619—4H 7236—4B 7433—4C 7433—4C 7731—4H | F I | | 技術表示箇所 技術表示箇所 語来項の数1(全 5 頁) 最終頁に続く |
|--|--------------|---|------|-----|------------------------------------|
| (21)出顯番号 | 特顯平3-222213 | | (71) | 出願人 | 591193037 辻製油株式会社 |
| (22)出顯日 | 平成3年(1991)8月 | 7 B | | | 三重県一志郡越野町大字新屋庄565-1 |
| , | | | (72) | 発明者 | 藤原 新吾 |
| | | | | | 三重県津市雲出本郷町1422-40 |
| | | | (72) | 発明者 | |
| | | | | | 三重煤津市江戸橋一丁目118-3 |
| | | | (74) | 人理人 | 弁理士 中島 三千雄 (外2名) |

(54)【発明の名称】 色素含有量並びに臭気の少ないゼインの調製方法

(57) 【要約】

【目的】 従来からのゼインに比して、その黄色味を著 しく低減せしめた、色調の淡い、臭いの少ないゼインを 得る手法を提供する。

【構成】 含水エタノールを溶媒とするゼインの養色溶 液から、色素含有量並びに臭いの少ないゼインを取り出 すための方法において、かかるゼインの着色溶液を冷却 することにより、該着色溶液中に溶存せるゼインを析出 せしめ、そしてその析出液から析出ゼインを分離、採取 する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 含水エタノールを溶媒とするゼインの着色溶液から、色素含有量及び臭気の少ないゼインを取り出すための方法にして、かかるゼインの着色溶液を冷却することにより、該着色溶液中に溶存せるゼインを折出せしめ、そしてその析出液から析出ゼインを分離、採取することを特徴とする色素含有量並びに臭気の少ないゼインの調製方法。

【発明の詳細な説明】

100011

【技術分野】本発明は、色素含有量並びに臭気の少ない ゼインの調製方法に係り、特にとうもろこし又はコーン グルテンミールからゼインを製造するに際して、色素含 有量並びに臭気の少ない、淡色のゼインを採取する方法 に関するものである。

[0002]

【背景技術】ゼイン(ツェインとも呼ばれる)は、とうもろこしの主張自質で、ブロラミン系に属する、含水アルコールに可溶な物質である。この物質は、容易にフィルム状や繊維状に成形することが出来、強靭で、且つ優れた耐熱性、耐脓性、耐水性、電気絶縁性を有するものであるところから、製紙加工塗布剤、木材製品の表面塗装、合板等の接着剤、防湿剤、電気部品の防湿塗装、食品や錠剤等のコーティング剤に利用されている。

【0003】そして、このように有用なゼインを得るた めに、通常、とうもろこし或いはそれから得られるコー ングルテンミールを出発原料とし、それに対して、60 ~95% (重量基準、以下間じ) 濃度の含水エタノール や90%前後のイソブロバノール等の低級アルコールを 溶媒として用いて、抽出を行なった後、かかる溶媒を習 去するか、その抽出液を冷水に投入する等の手段を用い て、ゼイン関体を回収する方法が、採用されている。ま た、特際昭61-16770号公報には、そのような抽 出液を、冷水に投入する代わりに、中性塩類溶液に満下 して、ゼインの収率を上げる方法が明らかにされてお り、また特別昭63-185998号公報には、抽出液 に水を加えてエタノール濃度を調整して、析出する不純 物を除去する方法が明らかにされ、更に特機昭63-1 85999号公報には、抽出液のpHを調整することに より、エタノール可熔性の大きなゼインを得る方法が明 らかにされている。

【0004】ところで、このような従来法にあっては、 原料とうもろこしに由来する臭いや色素成分が、含水エタノールによる抽出の際に、ゼインと一緒に抽出され て、ゼインと共に分離、囲収されることとなるために、 得られた製品は、独特の臭気を有し、またかなり黄色味 を帯びている。このことは、前記したコーティング剤と してのゼインの利用分野を制限することとなり、色の淡い、むしろ無色で、しかも無臭の材料が望まれている多くの食品分野では、従来のゼインは、到底、その要求を 満足するものではなかったのである。なお、とうもろこしに含まれる色素は、カロチノイド系のうちでも、エタノール可溶のキサントフィル類が多いことが知られているが、そのようなキサントフィル類やその他の黄色色素は、薄層クロマトグラフィーにおいて、ゼインよりも油溶性であるため、従来法のように含水エタノール液に水を加える場合には、ゼインに随伴して黄色色素も析出し、両者の分離は極めて困難なのである。

[0005]

【解決課題】本発明は、かかる事情を背景にして為されたものであって、その課題とするところは、従来からのゼインに比して、その黄色味を著しく低減せしめた、色調の淡い、しかも臭気の少ないゼインを得る手法を提供することにある。

[0006]

【解決手段】そして、本発明は、そのような課題解決のために、含水エタノールを溶媒とするゼインの着色溶液から、色素含有量や臭気の少ないゼインを取り出すための方法にして、かかるゼインの着色溶液を冷却することにより、該着色溶液中に溶存せるゼインを折出せしめ、そしてその折出液から折出ゼインを分離、採取することを特徴とする色素含有量並びに臭気の少ないゼインの調製方法を、その要質とするものである。

100071

【作用】すなわち、本発明は、ゼインの含水エタノールへの溶解度が、温度に著しく依存することを利用して、ゼインの含水エタノール養色溶液を溶解度歯線の温度以下に冷却することにより、ゼインを析出させるようにしたものである。そして、その際、ゼインの着色溶液中に存在する色素成分は、ゼインよりも油溶性であるところから、エタノール中にそのまま溶存、残存させ、ゼインと共に析出しないようにすることによって、結果として、色調の淡いゼインを得ることが出来ることとなったのである。

【0008】また、このように析出して得られるゼインにあっては、驚くべきことに、従来からのゼインに比べて、極めて臭いが少なく、そのため無臭に近いゼインを得ることが出来るのである。なお、析出したゼインを分離した後の含水エタノール溶液は、再度、ゼインの抽出に利用出来るという利点を有する。

[0009]

【具体的構成】ところで、かかる本発明において、臭いや着色の少ないゼインを得るために用いられる、含水エタノールを溶媒とするゼインの着色溶液とは、溶媒たる含水エタノールにゼインが溶解されて、着色している溶液のことであって、本発明にあっては、一般に、コーングルデンミールから含水エタノールを用いてゼインを抽出分離した溶液や、色素含量の多い粗製ゼインの含水エタノール溶液等が、そのままで、或いは必要に応じて濃縮された後、用いられることとなる。

【0010】中でも、本発明では、前者の溶液、即ちコ ーングルテンミールから含水エタノールを用いてゼイン を抽出分離し、そのエタノール抽出着色液が、そのま ま、または必要に応じて濃縮してなる着色溶液が、有利 に用いられる。なお、その出発原料たるコーングルデン ミールは、とうもろこしから通常の湿式処理法によりコ ーンスターチを分離製造する工程において、副産物とし て得られるものである。そして、そのグルテンミールか らゼインを含水エタノールを用いて抽出するに際して は、常法に従って、コーングルテンミールに対して、6 0~95%程度のエタノール譲渡の含水エタノールを、 原料の3~10倍相当量加え、40~60℃程度の温度 で0.5~2時間抽出を行なうことにより、実施される ものである。なお、必要に応じて、かかる抽出の際に、 公知の方法によりpHを調整することも可能であり、ま た抽出して得られた着色溶液には、遠心分離または濾過 等の操作が施され、不溶性の残渣が分離される。また、 そのような抽出着色溶液等のゼインの着色溶液には、必 要に応じて機縮操作が施され、その脚形分濃度が20~ 50%程度の溶液とされて、本発明に従う操作が適用さ れる。

【0011】そして、本発明にあっては、上記のような抽出着色溶液等のゼインの着色溶液を、その溶解温度曲線が示す温度以下に冷却せしめて、ゼインの析出を行なうものであるが、その際の具体的な温度設定は、ゼインの着色溶液の水分量により決定されることとなる。即ち、図1は、種々の含水量の含水エクノールに対して、各種割合でゼインを加熱、溶解させた後、その溶液の温度を下げていき、析出物の出現による溶液の幾りを生ずる温度を調べた結果であるが、この図1から明らかなように、ゼインの溶解度は溶媒たる含水エタノール中の水分量と温度に著しく影響されるのである。本発明者等が検討したところ、ゼインの析出温度(y:℃)は、溶媒たる含水エタノール中の水分濃度(x:%)に対して、次のような二次関数:

[0012] $y=a (x-b)^2+c$

【0013】にて近似され、そして、それらの係数 a、b 及び c は、その際のゼイン濃度 (2:%) の対数に対して、一次式においてよく相関され、その結果、ゼインの折出温度: y が、次の近似式:

[0014]

[数1]

 $y = (0.18 - 0.042 \log z) (x - 26.9 + 1.4 \log z)^2 - 17.7$

+6.3 log z

【0015】にて示され得ることが明らかとなったのである。

【0016】従って、本発明において、ゼインの着色溶液を冷却して、ゼインを析出せしめるには、かかる近似式に従うゼインの析出温度: y以下に、ゼインの着色溶液が冷却せしめられる必要があるのであり、それによって、抽出工程等でゼインに伴って溶出した色素成分は、溶媒たる含水エタノール中にそのまま溶質として溶存、残留して、ゼインは、そのような色素成分を殆ど含まない状態で析出、分離されることとなるのである。

【0017】そして、かくして析出したゼインは、適心分離や濾過等の公知の適宜の手段によって、折出溶液から分離、回収され、更に乾燥によって、完全に溶媒(アルコール)が除去せしめられる。尤も、析出物は常温付近ではゲル状の凝集物になり易く、特にエタノール中の水分が多い場合にはその傾向が著しいため、濾過により析出ゼインを分離する場合には、上記近似式にて求められる析出温度:yの値より更に10℃以上低い温度に、冷却温度条件を設定するのが望ましい。

【0018】このようにして得られたゼインは、着色の少ない色調の淡いものであり、しかも無臭に近い、極めて臭いの少ないものであって、含水エタノールに溶かすと、完全に溶けて、極めて薄い黄色の均一な透明溶液を与えるものである。

【0019】なお、本発明においては、より完全なゼインの精製(脱色)を行なうために、本発明手法を繰り返

し実施することが出来、例えば上記の如くして回収した ゼインを適当量の含水アルコールで溶解し、必要あれば 譲縮した後、再度、冷却することにより、ゼインを析出 させ、以てゼインの更なる脱色を図ることが可能であ る。

[0020]

【実施例】以下に、本発明の幾つかの実施例を示し、本 発明を更に具体的に明らかにすることとするが、本発明 が、そのような実施例の記載によって何等の制約をも受 けるものでないことは、言うまでもないところである。 また、本発明には、以下の実施例の他にも、更には上記 の具体的記述以外にも、本発明の趣旨を逸脱しない限り において、当業者の知識に基づいて種々なる変更、修 正、改良等を加え得るものであることが、理解されるべ きである。なお、以下の実施例中の百分率は、特に断わ りのない限り、何れも重量基準によって示されるもので ある。

【0021】 実施例 1

コーングルデンミール50gに対する抽出操作を、90%含水エタノール300mlを用いて、60℃×2時間、行なった後、遠心分離機を用いて固液分離することにより、黄色に着色したゼイン抽出溶液を得た。次いで、この抽出溶液を一10℃に冷却し、更にその温度で16時間放凝することにより、ゼインの析出を行なった。その後、その析出物を、低温を保ちながら濾過分離し、更に少量の冷エタノールで洗浄した後、真空乾燥し

て、無色、無臭の精製ゼイン8、9gを得た。

【0022】一方、比較のために、上記と同様な方法で抽出した黄色のゼイン抽出溶液を、不揮発分:25%まで濃縮した後、冷水(1~2℃)500m1中に高下して、ゼインを折出せしめ、濾過、分離した後、真空乾燥することにより、黄色味を帯びた、独特の臭いのあるゼイン9.3gを得た。

【0023】上紀の如くして得た2種のゼインの精製の程度を定量的に表わすために、各試料を74%の含水エタノールに溶解して、ゼイン:2%を含有する含水エタノール溶液を調製し、400nmと500nmにおける吸光度の差(ΔA)を測定した。その結果、上記本発明手法に従って得られた精製ゼインの ΔA は0.082であったのに対し、比較例のゼインの ΔA は0.495で、黄色成分が本発明手法によって著しく減少したことが数値的にも認められた。

【0024】 実施例 2

コーングルテンミール50gに対して、80%含水エタノール300mlを用いて、60℃で2時間、抽出を行なった後、遠心分離機を用いて関液分離することにより、黄色に着色したゼイン抽出溶液を得た。次いで、この抽出溶液を-20℃に冷却し、更にその温度で16時間放置することにより、ゼインを析出せしめた。その後、この得られた析出物を、低温を保ちながら濾過分離し、更に少量の冷エタノールで洗浄した後、真空乾燥して、無色、無臭の精製ゼイン9、5gを得た。そして、実施例1と間様にして、得られたゼインの吸光度差ΔAを測定して、0、084の値を得た。

【0025】 実施例 3

コーングルテンミール50gに対して、75%含水エタノール300mlを用いて、60℃で2時間の抽出を行なった後、遠心分離機を用いて、黄色のゼイン抽出溶液を分離した。次いで、この抽出溶液を一20℃に冷却し、更にその温度で16時間放置することにより、ゼインの抽出を行なった。その後、その析出物を、低温を保ちながら濾過分離し、更に少量の冷エタノールで洗浄した後、真空乾燥することにより、無色、無臭の精製ゼイン9.8gを得た。そして、実施例と同様にして、得られたゼインの吸光度差:ΔAを測定すると、0.088であった。

[0026] 実施例 4

コーングルテンミール50gに対して、80%含水エタノール300mlを用いて、60℃で2時間の抽出を行なった後、遠心分離して、黄色のゼイン抽出溶液を分離した。そして、その抽出溶液を機縮し、不揮発性成分:40.0%、水分:17.6%の機縮液27gを得た。その後、この機縮液に、一15℃の99.5%エタノール200mlを加えて撹拌した後、一10℃に冷却して、ゼインを析出せしめた。一昼夜放置の後、形成された析出物を低温で濾過分離した後、少量の冷エタノールで洗浄し、その後、真空乾燥して、無色、無臭の精製ゼイン9.2gを得た。実施例1と同様にして、吸光度差:△Aを測定すると、0.083であった。

[0027] 実施例 5

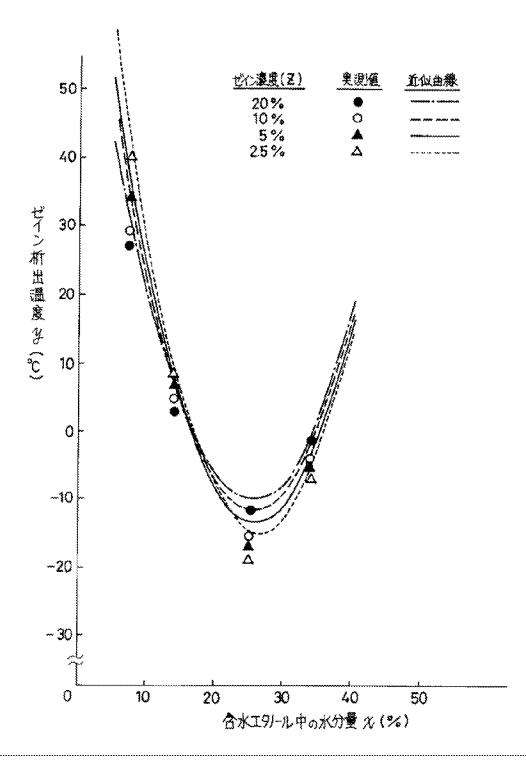
実施例1において比較試料として調製された、黄色味を 帯びたゼインを用い、その8gを93%含水エタノール 160mlに再溶解した。そして、このようにして得た ゼイン溶液を、-10℃に冷却し、その温度で16時間 放置することにより、ゼインを析出せしめた。その後、 この生成した析出物を、低温を保ちながら濾過分離し、 少量の冷エタノールで洗浄した後、真空乾燥して、無 色、無臭の精製ゼイン7.3gを得た。また、実施例1 と同様にして、吸光度差:ΔAを測定したところ、0. 083であった。

[0028]

【発明の効果】以上の談明から明らかなように、本発明によれば、薬剤や食品へのコーティングに好適な、極めて着色の薄いゼインを経済的に製造することが出来る。また、本発明に従って得られるゼインは、淡色であるので、従来では使用が困難であった各種食品分野やその他の工業分野でも使用可能となったのである。しかも、このように、著色を著しく軽減する効果に加えて、独特の臭いも、従来のものに比して著しく軽減され得たことによって、食品分野、特にチョコレートのコーティング等に有利に用いられ得るのである。

【図面の簡単な説明】

【図1】ゼインの含水エタノール溶液からゼインが折出 する温度と含水エタノール溶媒中の水分濃度との関係を 示すグラフである。



フロントベージの続き

 (51) Int. Cl. 5
 識別記号
 庁内整理番号
 F I

 C 0 7 K
 3/24
 7731-4H

 C 0 8 H
 1/90
 N V D
 8215-4.]

技術表示箇所